49

Preisverzeichnis

Julius Grey
Bromberg

Conditorei

Preis-Verzeichnis

von

Julius Grey

Inh. Hugo Grey

Konditorei — Café

Feinbäckerei

Versand- u. Bestellungsgeschäft

BROMBERG

Danzigerstr. 23 — Fernsprecher 395

Gegründet 1870.

Telegr.-Adresse: Konditorei Grey, Bromberg.

81517 Richard Krahl, Bromberg.

P. P.

Hiermit erlaube ich mir Ew. Hochwohlgeboren nachstehend einen kleinen Auszug meiner Preisliste zu überreichen und halte mich Ihnen für alle vorkommenden

festlichen Gelegenheiten und Gesellschaften

bestens empfohlen.

Durch Umbau und Erneuerung meiner Geschäftslokalitäten bin ich in den Stand gesetzt, den weitgehendsten Ansprüchen zu genügen und die mich beehrenden Herrschaften pünktlich und aufs beste zu bedienen.

Nach wie vor werden nur die besten Materialien zur Verarbeitung gelangen, um nur **feinste Konditorwaren** *zu erzielen.*

Mit der Bitte um geneigtes Wohlwollen zeichne

Hochachtend

Julius Grey

Inh. Hugo Grey.

Zur gefl. Beachtung!

Im eigenen Interesse werden die geehrten Herrschaften gebeten, Bestellungen frühzeitig aufzugeben, besonders zu den Festtagen, an welchen das Geschäft und die Post sehr belastet sind.

Aufträge nach außerhalb werden pünktlich und sorgfältig effektuiert.

Porto hat der Besteller zu tragen.

Verpackung wird zum Selbstkostenpreis berechnet und, wenn nicht beschädigt, zum berechneten Preise innerhalb vier Wochen wieder zurückgenommen.

Ungefüllte Torten

Baumtorte oder Schichttorte . . .	v. 3 ℳ	an
Brottorte	„ 3 „	„
Biskuittorte	„ 2 „	„
Makronentorte	„ 3 „	„
Mandeltorte	„ 2 „	„
Nußtorte	„ 2 „	„
Käsetorte	„ 2 „	„
Sandtorte, leicht	„ 1 „	„
Sandtorte, schwer	„ 3 „	„

Torten mit Fruchtfüllung

Punschtorte	v. 3 ℳ	an
Alexandertorte	„ 3 „	„
Brottorte	„ 3 „	„
Luizertorte	„ 3 „	„
Makronentorte	„ 3 „	„
Rheinische Torte	„ 3 „	„
Falsche Marzipantorte	„ 3 „	„
Wiener Torte	„ 2 „	„
Türkische Torte	„ 3 „	„

Torten mit gemischter Füllung

(Frucht-, Marzipan- oder Crêmefüllung)

Clara Novellatorte	v. 3 ℳ	an
Kaiser Wilhelmtorte	„ 3 „	„
Bellevuetorte	„ 4 „	„
Zwölfertorte	„ 4 „	„

Julius Grey, Bromberg
Konditorei, Versand- und Bestellungsgeschäft

Torten mit Crêmefüllung

Apfelsinentorte	v. 3 *M* an
Schokoladentorte	„ 3 „ „
Zitronentorte	„ 3 „ „
Nußtorte	„ 2 „ „
Weiße Damentorte	„ 3 „ „
Bromberger Torte	„ 3 „ „
Moccatorte	„ 3 „ „
Napoleontorte	„ 2 „ „

Torten mit Sahnenfüllung

nur während der kühlen Jahreszeit.

Nußtorte. — Lübecker Torte.

Crême-Torten offen auf Mürbteig

von 2 *M* an.

Apfelsinen-, Zitronen-, Vanille-, Erdbeer-, Schokolade-, Nuß-, Crêmetorte.

Spezialität in Entremets

de Paris et Genève

Dieselben bestehen aus den feinsten Tortenmassen mit hocharomatischen Crêmes- und Fruchtfüllungen gefüllt.

Ananas-Entremets	v. 2 *M* an
Pralinee- „	„ 2 „ „
Entremets de Marrons	„ 2 „ „
Stephanie-Entremets	„ 2 „ „
Kirsch- „	„ 1 „ „
Mocca- „	„ 1 „ „
Entremets de Violette	„ 2 „ „
Entremets de Mandarine	„ 2 „ „

Julius Grey, Bromberg
Konditorei, Versand- und Bestellungsgeschäft

Torten mit Buttercrêmefüllung

Ananastorte	v. 4 ℳ an
Schokoladenbuttercrêmetorte . .	„ 3 „ „
Stephanietorte	„ 3 „ „
Mignontorte	„ 4 „ „
Prinzessin Louisentorte	„ 3 „ „
Dobostorte	„ 4 „ „
Pralineetorte	„ 3 „ „
Indische Torte	„ 3 „ „
Havannatorte	„ 3 „ „
Lottchentorte	„ 4 „ „
Carolatorte	„ 4 „ „
Trüffeltorte, sehr fein	„ 5 „ „

Besondere Spezialität

Frankfurter Kranz von 1,50 ℳ an, vorzüglicher Dessert- und Kaffeekuchen mit Vanillebuttercrême gefüllt.

Bismarckeiche von 3 ℳ an.

Obst-Torten

von 1,50 ℳ an.

Apfeltorte mit Gitter.
do. mit Blätterteigdecke.
do. schwedische.
Kirschtorte, eine beliebte Spezialität.
Stachelbeertorte, Erdbeertorte, Pflaumentorte, Weintraubentorte, Johannisbeertorte.
Kleine Obsttortelettes à Dtzd. 40 Pf.
Größere „ von 50 Pf. an.

Bunte Schüsseln

(Gâteaux mêlés), nur feinste gefüllte Dessertkuchen in reicher Abwechslung symmetrisch aufgebaut.

26 St.	40 St.	52 St.	68 St.	80 St. usw.
2,—	3,—	4,—	5,—	6,— *M*

Petit fours (feinstes kleines Dessertgebäck) à Pfd. **2,00** und **2,40** *M*

Baiser-Torten

in jedem Geschmack, sofort lieferbar:

mit	Vanilleschlagsahne gefüllt	v.	1,50 *M* an
„	Erdbeersahne „	„	2,— „ „
„	Schokoladensahne „	„	2,— „ „
„	Haselnußsahne „	„	2,— „ „
„	Pumpernickelsahne „	„	2,— „ „

Baiserberge

mit gesponnenem Zucker von 3 *M* an.

Torten mit feinen Aufsätzen

Makronen, Karamelle, Croquant von 5 *M* an.

Torten mit Aufschriften

zu Geburtstagen, Hochzeiten, Jubiläen, Silber- und Goldhochzeiten werden entsprechend dekoriert und kosten 25 bis 50 Pf. mehr.

Dekorierung v. Geburtstagstorten mit Lichten à Licht 5 Pf., Lebenslicht 10 Pf.

Julius Grey, Bromberg
Konditorei, Versand- und Bestellungsgeschäft

Fasson-Torten

von 6 ℳ an.

Aus feinsten Tortenmassen hergestellt in Formen von: Album, Depesche, Füllhorn, Stern, Kleeblatt, Lyra, Anker, Herz, Kissen, Hufeisen, Terrasse.

Besondere Aufträge in Fassontorten werden nach Möglichkeit ausgeführt.

Zu Wohnungsveränderungen passend:

Brot und Salz . . . . v. 3 ℳ an.
(ff. Sandtorte mit Marzipan.)

Baumkuchen

Besondere Spezialität der Konditorei G r e y.

Baumkuchen, ausgewogen Pfd. 2 ℳ

Baumkuchen mit Vanille- od. Schokoladenguß von 6 ℳ an. Garniert von 10 ℳ an.

Der beste und schönste Tafel-Aufsatz ist ein garnierter **Baumkuchen,** welcher sich auch als Geschenk vorzüglich eignet. Derselbe sollte bei keiner größeren festlichen Gelegenheit fehlen. Die Dekorierung kann stets den verschiedenen Wünschen und Gelegenheiten angepaßt werden.

Für **Hochzeiten, Jubiläen, Geburtstage** und auch für **Vereine** jeder Art.

Julius Grey, Bromberg
Konditorei, Versand- und Bestellungsgeschäft

Kaffee-, Tee- u. Weingebäck

feine Kuchenware aus Hefenteig.

Spezialität: **Napfkuchen**, abgerieben, hochfein
o. Rosinen, oh. Zitronat (o. alles)
o. Rosinen m. Zitronat
m. Rosinen, o. Zitronat
m. Rosinen, m. Zitr., m. Mandeln } à St. 0,50 bis 6,00 ℳ

Bienenstich . . . . à Blech 3,00 ℳ
Dünner Streusel-, Butter- und Mandelkuchen . . . . . à Blech 3,00 „
Dicker Streusel-, Butter- und Mandelkuchen . . . . . à Blech 2,50 „
Kranzkuchen in Kranzform à St. 0,25—3,00 ℳ
„ in Stangenform à St. 0,25—1,00 ℳ
Plunder-Brezel . . . . . à St. 0,25—3,00 ℳ
Verschieden gezogenes **Butter-Hefengebäck** à St. 0,05 u. 0,10 ℳ.

Auf Wunsch werden Buchstaben oder Zahlen von Brezel oder Kranzkuchenteig gemacht p. St. von 1 ℳ an.

Fein arrangierte Kaffeeschüsseln

von 1,50 ℳ an.

Fein sortierte Tee-Cabarets

von 1,50 ℳ an.

Schlagsahne in Glasschüsseln v. 30 Pf. an, geschlagen à Liter 2,00 ℳ.

Julius Grey, Bromberg
Konditorei, Versand- und Bestellungsgeschäft

Tafel-Aufsätze

Palmbäume mit bunten Schüsselstückchen garniert	v. 6,00 ℳ an
Mandelspohn-Aufsätze	„ 3,00 „ „
Waffelhäuser	„ 2,00 „ „
Aufsätze von Eisgebäck	„ 1,50 „ „
Bienenkörbe	„ 2,00 „ „

Große Dekorations-Tafelaufsätze

von Makronen, Karamelle, Croquant, Schokolade, Marzipan, von 10 ℳ an.

Teekuchen in vielen Dessins, täglich frisch, Dtzd. 25, 30 und 60 Pf.

Große Auswahl

kleiner gefüllter Törtchen

für 5 und 10 Pf.

Eclair, Kartoffeln, Napoleon, Luccaaugen, Schillerlocken, Sahnenbaisers, Mohrenköpfe, Sarah Bernhard, Windbeutel.

Altdeutsche Napfkuchen

	à St.	1,00—6,00 ℳ
Königskuchen	„ „	1,00—3,00 „
Kasseler Kuchen	„ Blech	2,50 „
Engl. Plum-Cakes	„ St.	1,00—4,00 ℳ

Altdeutsche und **abgeriebene Napfkuchen** werden auf Wunsch mit Vanille- oder Schokoladenguß geliefert und kosten pro Stück 0,25—0,50 ℳ mehr.

Julius Grey, Bromberg
Konditorei, Versand- und Bestellungsgeschäft

Hochfeine Dresdener Stollen

Rosinen-Stollen	à St.	1—6 ℳ
Mandel- „	„ „	1—6 „
Leichte „	v.	0,50 ℳ an
Mohn-Stollen mit blauem oder weißem Mohn	„	0,50 „ „

Blätterteig

Kaffeegebäck, täglich frisch in großer Auswahl.
Fleischpasteten von 10 St. an à St. 0,15 ℳ.
Kalbsmilch- und **Bregen-Pasteten** à St. 0,20 ℳ.
Pasteten m. besond. feiner Füllung n. Wunsch.
Pasteten, leer à Dtz. 0,80, 1,00 und 1,20 ℳ.
Große Pasteten-Ränder (nach Angabe) von 0,50 ℳ an und nach Gewicht à Pfd. 1,60 ℳ.
Pasteten-Gehäuse oder Vol-au-vent v. 2 ℳ an.
Halbmonde oder Fleurons à Dtzd. 0,30 ℳ.
Käsestangen à Pfd. 2 ℳ. 1 Pfd. ca. 40-45 Stck.

Makronen und Mandel-Gebäck

Suppen- u. Dessert-Makronen	à Pfd.	1,40 ℳ
Makronen-Hörnchen	„ St.	0,05 ℳ
Makronen-Törtchen . . .	à St.	0,05 u. 0,10 „
Kongreß-Törtchen	à St.	0,05 „
Kokosnußmakronen	3 „	0,10 „

Julius Grey, Bromberg
Konditorei, Versand- und Bestellungsgeschäft

Vom 1. Oktober bis 1. April.

Pfannkuchen

Bekannte **Spezialität** der Konditorei Grey.

Glasiert oder in Zucker gewälzt, gefüllt mit **Himbeer, Johannisbeer, Apfel, Aprikosen, Pflaumen,** à St. 0,05 und 0,10 *M*. **Ananas-Pfannkuchen** mit Ananasstückchen und Ananasglasur à St. 0,15 *M*.

Spritzkuchen à St. 5 und 10 Pf.

Silvester-
und Fastnacht-Pfannkuchen
von früh bis abends
ununterbrochen frische Ware.

= Abteilung Feinbäckerei =

Spezialität:

Tafel- und Dinergebäck

Kaviar- und Sardellenbrote
täglich dreimal frisch.

Engl. Weizenbrot à St. 0,10, 0,20 ℳ u. größere.

Grahambrot (Weizenschrotbrot) à St. 0,25 ℳ
für Magenleidende und Zuckerkranke bestens empfohlen.

Karlsbader Salzstangen u. Ringe à Dtz. 0,30 ℳ

Freiburger Salzbrezel Paket 8 St. 0,10 ℳ.

Julius Grey, Bromberg
Konditorei, Versand- und Bestellungsgeschäft

Sahnen-Zwieback

(runde Form).

Vorzüglicher Dauerzwieback 8 St. 0,10 ℳ
oder nach Gewicht 1 Pfd. 1 ℳ.

Gesundheits-Haferzwieback

hervorragender Nährzwieback, schmackhaft und leicht verdaulich 6 St. 0,10 ℳ.

Gußzwieback . . . . 4 St. 0,10 ℳ

Makronenzwieback . . . . . 4 „ 0,10 ℳ

Julius Grey, Bromberg
Konditorei, Versand= und Bestellungsgeschäft

Gefrorenes

in Kegelform von 2 bis 6 ℳ.

(Auf eine Person wird 40 Pf. Gefrorenes gerechnet.)

Sahnen-Gefrorenes

Vanille, Schokolade, Nuß, Kaffee, Pistazien, Marasquino.

Gefrorenes von Früchten

Erdbeeren, Ananas, Himbeeren, Punsch, Apfelsinen, Zitronen, Aprikosen, Waldmeister, Kirschen.

Pückler- oder Eisspeisen

(Halbgefrorenes)

in jedem beliebigen Geschmack v. 2 ℳ an.

Gestürzte Sahnen-Crêmes

(nicht gefroren)

von 2 *M* an

Vanille, Erdbeer, Apfelsinen, Zitronen, Mocca, Schokolade, Ananas, Himbeer, Nuß, Marasquino.

Charlotte russ.	v. 2 *M* an
Nesselrode	„ 3 „ „
Himmelspeise	„ 3 „ „

Wein-Gelees

in Stürzformen mit und ohne Früchte von 2 *M* an.

Eisgebäck

Eiswaffeln	à Dtz. 0,25 *M*
Mandelspäne	„ „ 0,40 „
Hohllippen	„ „ 0,40 „
Blätter	„ „ 0,40 „

Diverse Dessertwaffeln, Baumkuchen, Makronen, Palmbäume, Waffelhäuser, Mühlen von 2 *M* an.

Julius Grey, Bromberg
Konditorei, Versand- nnd Bestellungsgeschäft

Gefrorene Eisspeisen

(Bomben)

in den verschiedensten Zusammenstellungen, zumeist beliebt.

Ananas-Bombe (Ananas, Vanille)	v. 3 *M* an
Kaiser- Wilhelm-Bombe (Vanille, Erdbeer)	„ 3 „ „
Marschall-Bombe (Erdbeer, Ananas)	„ 4 „ „
Mignon-Bombe (Nuß, Pfirsich) .	„ 4 „ „
Bombe Cäcilie (Vanille, Hennessy)	„ 3 „ „
Turban (Zitronen, Vanille) . .	„ 4 „ „
Othello-Bombe (Vanille, Himbeer, Croquant)	„ 4 „ „
Orangen-Bombe (Apfelsinen, Vanille)	„ 4 „ „
Sultan-Bombe (Mocca, Vanille)	„ 3 „ „

usw. usw.

Figuren-Eis in grosser Auswahl

zu allen Gelegenheiten passend

von 4 *M* an aufwärts p. Person 40—50 Pf.

Diverses

Eingemachte Früchte

in Flaschen und Büchsen zu 0,75, 1,00, 1,50 je nach Größe.

Ananas zur Bowle in Gläsern von 0,75 ℳ an, in Büchsen von 2,25 ℳ an.
Himbeersaft à Fl. 0,50 und 0,90 ℳ.
Kirschsaft à Fl. 0,50 und 0,90 ℳ.
Marmeladen in Gläsern von 0,50 ℳ an.
Aprikosen, Äpfel, Himbeeren, Johannisbeeren, Kompottfrüchte in Dosen von 0,75 ℳ an

---

Feine Bonbons

per Pfund von 0,60 bis 1,20 ℳ
in großer Auswahl, gefüllt und ungefüllt.

---

ff. Konfitüren

stets frisch in großer Auswahl
p. Pfund 0,80—4,00 ℳ.

Fondants und Pasten

in diversem hochfeinen Geschmack
p. Pfund 1,20—3,00 ℳ.

Pralinees und feine Dessert-Schokoladen

in verschiedenstem Geschmack
p. Pfd. 1,00—5,00 ℳ.

Julius Grey, Bromberg
Konditorei, Versand= und Bestellungsgeschäft

Tafel-Schokoladen

von Sarotti, Hildebrandt & Sohn, Hartwig & Vogel, Lindt et fils, Caillers, Kohler.

Kakao

von Hildebrandt & Sohn, Hartwig & Vogel, Sarotti
à Pfund 1,20—3,00 ℳ (leicht löslich).

Feine Geschenk-Schokoladen

in Kartons von 1 ℳ an.

Bonbonnieren, Knallbonbons, Attrappen

in großer Auswahl.

Cakes und Biskuits

Stets frisch p. Pfund 0,60—2,40 ℳ.

Chinesische Tees

von J. L. Rex
in $^1/_4$- und $^1/_8$-Pfund-Packung,
p. Pfund 3,00, 4,00, 5,00, 6,00 ℳ.

Inhalts-Verzeichnis.